

# Trufle z polskich lasów?

**T**rufle – najdroższe grzyby świata – wyglądają mało efektownie. Niepozorne, pomarszczone i bulwiaste, zabrudzone ziemią, pod którą się kryją. Mimo to za ich kilogram płaci się średnio od 500 do 2000 euro. W ubiegłym roku biała trufla ważąca 1,08 kg została sprzedana na międzynarodowej aukcji za 200 tysięcy dolarów!

Cóż sprawia, że ludzie szaleją na ten punkt nie do starożytności? To, zdaniem smakoszy, niepowtarzalny smak i aromat, którym grzyby te potrafią uszlachetnić nawet najbardziej pospolite danie i dzięki którym stały się na całym świecie symbolem wykwintnej kuchni. Od stuleci ceniono je również wysoko za walory afrodyzjakalne. Trufla, należąca do klasy workowców, to grzyb mikoryzowy, rosnący ok. 13–20 centymetrów pod powierzchnią gleby, zawsze w towarzystwie drzew. W takiej mutualistycznej, czyli obopólnie korzystnej symbiozie korzeni drzew z grzybami, drzewo otrzymuje od współżyjącego z nim organizmu grzybowego zwiększone ilości wody z rozpuszczonymi w niej cennymi składnikami mineralnymi, a grzyb czerpie z korzeni węglowodany, niezbędne dla swego rozwoju. Ponadto grzyby mikoryzowe wzmacniają odporność drzew na choroby bakteryjne i grzybowe.

Grzybnia trufli tworzy związki mikoryzowe na korzeniach m.in. dębu, leszczyny, buka, grabu. Do niedawna do poszukiwania tych

grzybów wykorzystywano specjalnie szkolone świnię; obecnie są to psy. Prawdziwym truflowym zagłębiem są Francja i Włochy. W Polsce rodzime gatunki trufli można czasem, ale bardzo rzadko znaleźć m.in. w Borach Tucholskich i na Jurze Krakowsko-Częstochowskiej. Jest jednak szansa, że coś w tej materii może się zmienić...

W Instytucie Badawczym Leśnictwa w Sękocinie dr **Dorota Hilszczańska** realizuje projekt badawczy, którego celem jest m.in. poznanie zmienności środowiskowej i gatunkowej grzybów rodzaju *Tuber* (czyli właśnie trufli) i ocena możliwości sztucznej introdukcji w Polsce trufli letniej. Badania są prowadzone we współpracy z Instytutem Środowiska i Leśnictwa w Turynie, specjalizującym się w „trufologii”. Prace na ten temat prowadzi również prof. **Maria Ławrynowicz** z Katedry Algologii i Mikologii Uniwersytetu Łódzkiego.

Projekt poprzedziło zainicjowane przez prof. **Zbigniewa Sierotę**, kierownika Zakładu Fitopatologii Leśnej IBL, rozpoznanie przeprowadzone na terenie Jury Krakowsko-Częstochowskiej, mające odpowiedzieć na pytanie, czy trufła jako gatunek występuje dziś w Polsce. Odpowiedź okazała się pozytywna. Sprowadzony z Włoch szkolony pies znalazł ponad pół kilograma owocników trufli letniej, rudej i wydrążonej.

Owocniki zostały zamrożone i zmielone. Następnie przygotowano z nich szczepionkę, którą zmikoryzowano 300 rocznych sadzonek dębu szypułkowego i leszczyny. Po 6 miesiącach spędzonych w optymalnych warunkach w szklarni, jesienią ubiegłego roku sadzonki przesadzono na uprawę w jednym z nadleśnictw Regionalnej Dyrekcji LP w Lublinie. Pierwsze owocniki powinny pojawić się po ok. 7 latach u dębu i po 4 latach u leszczyny.

Zdaniem prof. D. Hilszczańskiej, nie ma przeciwwskazań, aby Polska stała się krajem produkującym trufle. Przytacza ona przykład Gotlandii – szwedzkiej wyspy leżącej na Morzu Bałtyckim. 10 lat temu w ramach projektu zaczęto tam zakładać ogródki przydomowe liczące po 24 szczepione trufli sadzonki dębu i leszczyny. W 2002 r. zaobserwowano w nich pierwsze owocniki trufli. Teraz na stoły mieszkańców Gotlandii trafiają one regularnie.

Finansowanie polskiego projektu przewidziano do końca bieżą-

cego roku. Jednak naukowcy z IBL mają nadzieję, że uda się pozyskać dodatkowe fundusze na jego kontynuację.

A może warto, by tym projektem zainteresowały się Lasy Państwowe? Przybywa nam przecież nowoczesnych szkółek produkujących sadzonki mikoryzowane. Dlaczegożby, choć w części, nie szczepić ich grzybem tak szlachetnym, jak trufla? Oczywiście w pierwsze, importowane szczepionki pewnie trzeba by zainwestować. Ale niewykluczone, że z czasem tego typu inwestycja mogłaby stać się opłacalna a nawet stanowić dla Lasów Państwowych dodatkowe źródło zysków – niezależnych od krzysów... (S)



Fot. wolne zasoby Internetu

**Owocniki trufli wgłębionej: prezencja fatalna, ale zdaniem smakoszy – „niebo w gębie”...**